

Havermout-Appelkoeken suikervrij

(16 stuks)

Oven: 170 °C – 50 minuten

Ingrediënten:

- 150 g havermout
- 2 grote appels (Jonagold)
- 2 el kokosolie of margarine
- 2 eieren
- 2 tl kaneel
- 50 g rozijnen
- snufje zout



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Smelt de kokosolie en mix die samen met de havermout, de kaneel en de eieren.
- Rasp de appels en meng dit door het havermoutmengsel.
- Doe alles in een ingevette vierkante bakvorm en strijk het glad.
- Bak de koek in ± 50 minuten mooi bruin.
- Snij de koek in 16 vierkantjes en laat ze op een rooster afkoelen.
- Bewaar ze max. 3 dagen in de koelkast of vries ze in.